

# Rychlé kynuté koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- žloutek 2 ks
- cukr krupice 2 lžička
- sůl 1 špetka
- mléko 1 hrnek
- polohrubá mouka 2.5 hrnek
- máslo 250 g
- droždí 1 kostka
- **podle chuti**
- nádivka 1 ks
- **podle potřeby**
- vanilkový moučkový cukr 1 ks
- hladká mouka na posypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Máslo vyndáme předem z lednice a necháme na teplém změkknout.

Mouku prosejeme se solí do hlubší mísy. Doprostřed mouky uděláme důlek a do něj rozdrobíme droždí a nasypeme cukr. Zalijeme trochou vlažného mléka a necháme kvásek vykynout. Přidáme

změkklé máslo, žloutky a podle potřeby zbytek vlaheho mléka. Vypracujeme hladké vláčné těsto.

Kuchyňský vál poprášíme hladkou moukou a z vypracovaného těsta hned vyválíme slabý plát. Rozkrájíme ho na malé čtverečky o velikosti asi 6x6 centimetrů. Doprostřed každého čtverečku dáme půl lžičky libovolné náplně. Krajiní růžky čtverečku přehneme ke středu a spojíme je k sobě.

Plech vymažeme tukem, nebo ho opatříme pečícím papírem a narovnáme na něj připravené koláčky. Koláčky potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut dorůžova. Upečené koláčky posypeme vanilkovým moučkovým cukrem.

Rychlé kynuté koláčky podáváme ke kávě a k čaji, můžeme je připravit i ke slavnostním příležitostem.

Náplně připravíme podle receptu Povidlová nádivka na koláč a Tvarohová nádivka na koláče.